



MAISON DENUZIÈRE, Condrieu

Im Jahre 1876 gründete Joanny Paret sein Weingut in Condrieu mit dem Ziel, die Cafés und Bistrots an der nördlichen Rhône mit gutem Wein zu versorgen. Mit einem Pferdekarren belieferte er die Gastronomie. Sein Sohn Joseph entwickelte das Unternehmen weiter und übergab nach mehr als 40 Jahren erfolgreicher Arbeit den Betrieb an seinen Schwiegersohn Pierre Denuzière, der das Weingut umbenannte. Mit befreundeten Winzern wurden Pachtverträge geschlossen, so dass man als Viticulteur (Winzer) und Négociant (Händler) eine größere Vielfalt an Weinen anbieten konnte. Ein weit verbreitetes Modell zu dieser Zeit an der nördlichen Rhône! Betriebe wie Guigal, Jaboulet oder Chapoutier zeugen von der Dynamik.

Heute bewirtschaftet Maison J. Denuzière einen Hektar Reben in Condrieu sowie einen Hektar in Cornas. Viele exklusive Pachtverträge existieren noch heute, so dass das Haus die wichtigsten Appellationen der Rhône anbieten kann. Kellermeisterin Caroline Moro, die nach ihrem Önologiestudium in Bordeaux zunächst in Burgund und anderen Ländern bzw. Regionen Erfahrungen sammelte, ist seit 2014 verantwortlich für den gesamten Betrieb. Seitdem ist dank ihrer Handschrift eine klare Stilistik erkennbar und die Qualitäten haben sich sehr zum Vorteil entwickelt. Caroline legt großen Wert auf die Trinkigkeit der Weine. Kein Wunder, der Hauptabsatz ist nach wie vor die gehobene Gastronomie.



Saint Joseph rouge 2023

Dieser Saint Joseph Rouge ist ein trockener Rotwein, der reinsortig aus Syrah von alten Reben gekeltert wird. Er reift rund 15 Monate in Barriques. Die opulente Frucht nach schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren wird von pfeffrigen Noten begleitet. Am Gaumen zunächst etwas zurückhaltende Frucht, doch schnell an Fahrt und Tiefe gewinnend durch eine delikate Mineralität. Ein feiner, hoch eleganter Saint Joseph, mit feinen Noten von Veilchen und Gewürzen im Nachklang.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2030
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	  